SHARP®

わが家は
自慢のふっくらごはん
ちょっとした心掛け、ほんの少しの愛情で
ごはんはずっとおいしくなります。
詳しくは4ページをお読みください。

もくじ

ページ

お使いになる前に

使いかた

活用ガイド

困ったときは

IHジャー炊飯器 / 家庭用

業務用として使用しないでください。

形名
1.0Lタイプ KS-P104（ケイ エス ピー）
1.8Lタイプ KS-P184

取扱説明書

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
お読みになった後は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

安全上のご注意

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくためにいろいろな表示をしています。
その表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

⚠ 警　告

- **交流100V以外では、使用しない。**
  火災・感電の原因となります。

禁止

- **コードを傷付けたり、無理に曲げたり引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近付けたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。**
  コードが破損し、火災・感電の原因となります。

禁止

- **改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**
  火災・感電・けがの原因となります。
  修理は、お買いあげの販売店または、もよりのシャープお客様ご相談窓口にご相談ください。

分解禁止

- **コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは、使用しない。**
  感電・ショート・発火の原因となります。

禁止

- **吸気口・排気口やすき間にピンや針金など、異物を入れない。**
  感電や異常動作してけがのおそれがあります。

禁止

- **子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。**
  やけど・感電・けがのおそれがあります。

禁止

⚠ 注　意

- **不安定な場所や熱に弱い敷物(じゅうたん・ビニールシートなど)の上では、使用しない。**
  火災の原因となります。

禁止

- **壁や家具の近くで使わない。**
  また、キャビネットのような蒸気のこもりやすい所で炊飯しない。
  蒸気または熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形の原因となります。

禁止

- **本体を持ち運ぶときは、ボタンに触れない。**
  ふたが開いて、けがややけどをすることがあります。

禁止

- **水のかかる所や火気の近くでは、使用しない。**
  感電や漏電の原因になります。

禁止

- **専用の内なべ以外では、使用しない。**
  過熱・異常作動の原因になります。

禁止

- **内なべ持ち手で本体を持ち運ばない。**
  ふたを閉め、本体ハンドルを持つ。
  けがややけどの原因になります。

禁止

使用上のご注意

1 次のような使いかたをしないでください。

- **本体内面底･温度センサー･内なべの外側に米粒などの異物が付いたまま**
  うまく炊けなかったり、故障の原因となります。
- **ふきんなどを蒸気口にかけたまま**
  変形・変色や故障の原因となります。
- **内なべが水平に入っていない**
- **本書で説明している使いかた以外の用途**

2 次のような保温はしないでください。

- **炊込みごはん**
  (腐敗のおそれ)
- **おかゆ**
  (のり状になる)
- **玄米**
  (変色のおそれ)
- **冷めているごはん**
  (腐敗のおそれ)
- **調味料が入っているごはん**
  (腐敗のおそれ)
- **24時間以上の保温**
  (黄変・腐敗のおそれ)
- **しゃもじを入れたまま**

3 アルカリ度の強い水で炊飯すると、べとついたり黄変することがあります。

⚠ 警告 人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

⚠ 注意 人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

図記号の意味

禁止 してはいけないことを表しています。

分解禁止 分解や修理改造の禁止を表しています。

ぬれ手禁止 ぬれた手で触れてはいけないことを表しています。

水ぬれ禁止 ぬらしてはいけないことを表しています。

接触禁止 触れてはいけないことを表しています。

必ず実施 しなければならないことを表しています。

プラグを抜く 必ず差込プラグをコンセントから抜くことを表しています。

- **ぬれた手で差込プラグを抜き差ししない。**
  感電やけがをするおそれがあります。

ぬれ手禁止

- **水につけたり、水をかけたりしない。**
  ショート・感電のおそれがあります。

水ぬれ禁止

- **蒸気口に手を触れない。**
  やけどをすることがあります。
  とくに乳幼児には触れさせないよう注意してください。

接触禁止

- **定格15A以上のコンセントを単独で使う。**
  他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

必ず実施

- **差込プラグの刃および刃の取付面に、ほこりが付着している場合はよく拭く。**
  火災の原因になります。

必ず実施

- **差込プラグは、コンセントの奥までしっかり差し込む。**
  感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

必ず実施

- **使用中や使用後しばらくは、内なべなど高温部に触れない。**
  やけどの原因になります。

接触禁止

- **コードを巻き取るときは、差込プラグを持っておこなう。**
  コードが当たってけがをすることがあります。

必ず実施

- **差込プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込プラグを持って引き抜く。**
  感電やショートして発火することがあります。

必ず実施

- **お手入れは冷めてからおこなう。**
  高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

必ず実施

- **心臓用のペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって、医師とよく相談ください。**
  本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

必ず実施

- **使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。**
  けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

プラグを抜く

内なべをガスコンロなどの直火や電子レンジで使用しない。

4 **お湯で米を洗ったり、炊飯をしないでください。**

5 **内なべのフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。**
- 付属のしゃもじ以外のものは使わない
- 食器類を入れない
- 酢・油を入れない
- 調味料を使ったらすぐ洗う
- スポンジの硬い面で洗わない
- 洗米時は、泡立器や鋭利な用具などを使わない

6 **内なべは、使っているうちに色むらができることがありますが、衛生上は影響ありません。安心してお使いください。**

7 **ふたを開けるときには、蒸気によるやけどに注意してください。**

8 **テレビやラジオなどの近くで使用しない。**
テレビ・ラジオなどに雑音が入るなど、影響をおよぼすことがあります。影響のない所まで離してご使用ください。

ごはんをもっとおいしく

おいしいごはんは、炊飯器にまかせきり…になっていませんか?
あなたのちょっとした心がけ、そしてほんの少しの愛情でおいしいごはんがいただけます。

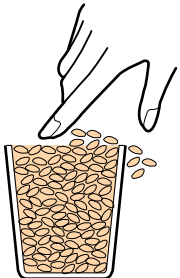
良い米の条件
① 精米日が新しい。
② 大きさがそろっている。
③ 表面の縦筋が浅い。

米の種類や好みで水加減
水位目盛を目安に、水平な場所でおこないます。
ただし、水量を0.5目盛以上多くしすぎると吹きこぼれることがあります。

米の味は変化する
日がたつにつれ、味は落ちます。
（とくに梅雨を越す頃、急激に落ちます。）

30分以内にほぐす
炊き上がったら、できるだけ早くほぐします。
余分な水蒸気が逃げ、ふっくらと仕上がります。

風通しの良い所に保存
湿っぽくて、温かい場所は、避けます。また、虫の予防にタカのツメを入れると良いでしょう。

保温中もときどきほぐす
ときどきほぐします。少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛ると良いでしょう。

付属の計量カップで
米は、計量米びつではなく、付属の計量カップで計ります。
(1カップ=約180mL)

残ったら冷凍室へ
残ってしまったら長時間(24時間以上)保温せず、ラップに包んで冷凍室へ。
食べる直前に電子レンジで温めましょう。

手早く澄むまで洗う
米の洗いかたでごはんの味は大きく変わります。
米は、水をすぐ吸収するので、1回目のぬか臭い水はサッとかき混ぜすぐに捨て、手早く洗ってください。

使ったらすぐお手入れ
汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。12～13 ページ

各部のなまえ

本 体

ふたを閉めるときは、
中央部を押します。

ふ　た

ふた加熱板
はずして洗えます。12 ページ

内なべ

内なべ持ち手

ボタン
押すとふたが開きます。

蒸気キャップ
はずして洗えます。13 ページ

蒸気口　蒸気キャップ

本体ハンドル

しゃもじ受け
- 上に持ち上げるとはずせます。
- 左右どちらにも取り付けられます。

コード

差込プラグ
コードの根元にある赤マークまで引き出せます。
片付けるときは、少し引くと巻き戻ります。

操 作 部

表示部
(説明のためにすべて表示しています)
時計は24時間表示です。
現在時刻の合わせかた 10 ページ

音について
キーを押すと「ピッ♪」と鳴ります。
終了すると「ピー♪」と鳴ります。
操作が完了していないときは、
「ピッピッピッ♪…」と鳴ります。

保温キー
保温するときに押します。簡単メニュー以外は、炊き上がると自動的に保温に切り換わります。

とりけしキー

予約キー 10 ページ

時刻合わせキー 10 ページ
現在時刻・予約炊飯の炊き上がり時刻を合わせます。

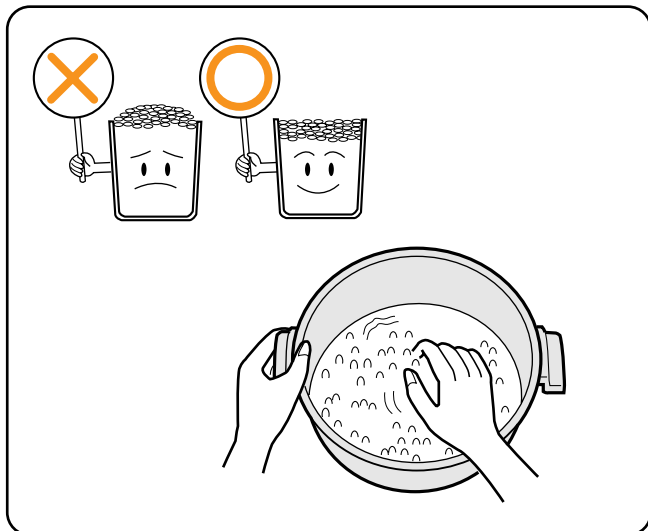
炊飯メニューキー 6 ページ

簡単メニューキー 8 ページ

かたさキー 7 ページ

ごはんの炊きかた 白米・無洗米・白米急速・炊込み・すしめし・おかゆ・玄米

白米・無洗米のときは、かたさ キーで「ふつう」「硬め」「軟かめ」から、仕上がりの硬さを選ぶことができます。

1 米を計って洗う

- 付属の計量カップで米を計ります。
- 内なべに米を入れ、水がきれいになるまで、手のひらを使って手早く洗います。

メニュー	用　途	炊飯容量(カップ)	
		1.0L タイプ	1.8L タイプ
白　米	白米を炊くとき	0.5～5.5	1～10
無洗米	無洗米を炊くとき	0.5～5.5	1～10
白米急速	白米を時間を短縮して炊くとき	1～5.5	2～10
炊込み	炊込みごはんを炊くとき	1～4	2～7
すしめし	すしめし用に硬めに炊くとき	1～5.5	2～10
おかゆ	おかゆを炊くとき	0.5～1.5	0.5～2.5
玄　米	玄米を炊くとき	1～4	2～7

2 水加減をして内なべをセットする

例 1.0Lタイプで白米を3合炊くとき

- 平らな所で、炊きたいメニューの水位目盛を目安に水加減します。
- 無洗米で炊く場合は、下表の水位目盛を目安に水加減します。

メニュー	水位目盛
無洗米・白米急速・炊込み	無洗米
おこわ	おこわ
すしめし	すしめし
おかゆ	おかゆ

- 米を水平にならします。
- ふた加熱板と蒸気キャップが付いていることを確認し、ふたを "カチッ" と音がするまで確実に閉め、差込プラグをコンセントに差し込みます。

（**ふた加熱板・蒸気キャップ**のはずしかた・取り付けかたは、12～13 ページ）

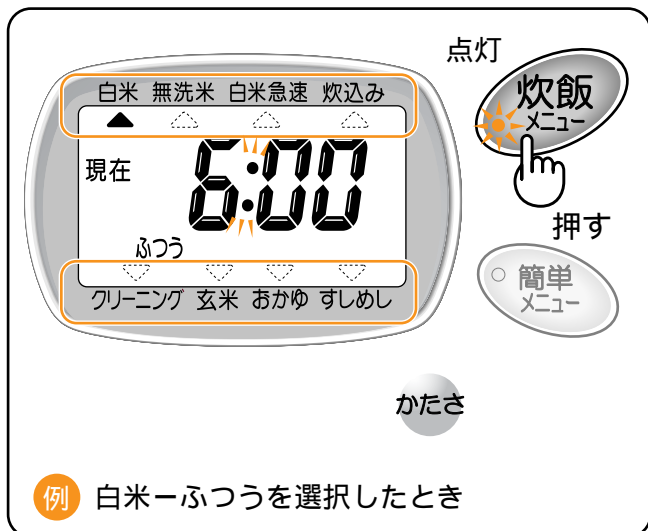
お願い

- 無洗米は、市販の無洗米を使用してください。
- 内なべでの洗米時は、泡立器や鋭利な用具を使うとフッ素がはがれる場合がありますので使用しないでください。
- 炊飯容量を守らないとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。
- 内なべのまわりや底の水滴は拭き取ってください。

ご注意

- 米を洗うときに内なべの底で、流し台に傷が付くことがあります。
- 水位目盛より水量を0.5目盛以上多くすると、吹きこぼれることがあります。
- 「炊込み」「玄米」は、におい・変色の原因となり、「おかゆ」は、のり状になるので保温しないでください。

3 炊飯メニューキーを押す 炊飯メニューを選びます

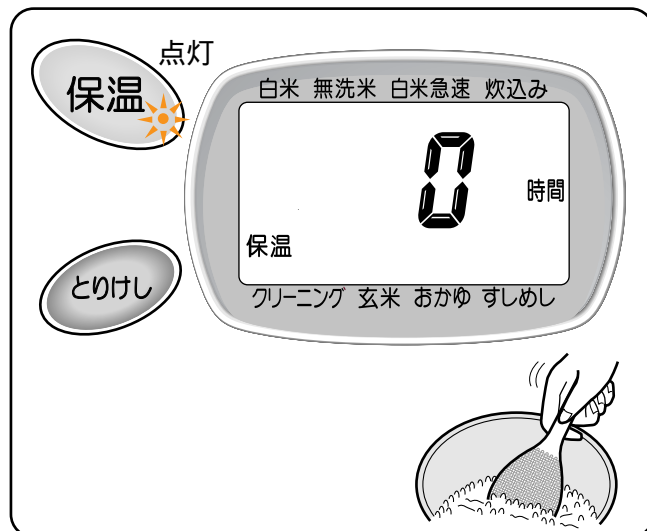
例 **白米ーふつう**を選択したとき

- **炊飯メニュー** キーを押すごとに▲マークが移動し、メニューの選択ができます。

  白米 → 無洗米 → 白米急速 → 炊込み ↓ すしめし → おかゆ → 玄米 → クリーニング ↑ 白米

- 選択すると10秒後に炊飯を開始します。
  変更するときは、**とりけし** キーを押して選び直します。
- 白米･無洗米で硬さを選ぶときは **炊飯メニュー** キーを押してから10秒以内に **かたさ** キーを押して選びます。

  ふつう → 硬め → 軟かめ → ふつう

- むらしに入ると炊き上がりまでの残時間を表示します。
  - 白米･無洗米･炊込み･すしめし･玄米 ‥‥ 15分前から
  - 白米急速 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 9分前から
  - おかゆ ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 7分前から

4 炊飯終了音「ピー♪」が鳴れば ごはんをほぐす

- 炊き上がれば保温に切り換わります。
  30分以内に底からほぐします。
- 保温に切り換わった後､経過時間を1時間単位で表示します。ただし､25時間以上になると保温は継続しますが、表示は現在時刻に戻ります。

ご使用後は

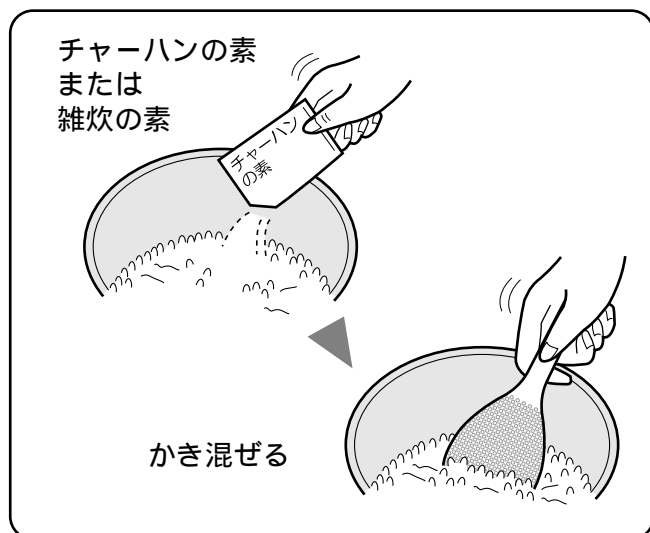
とりけし キーを押して差込プラグを抜きます。

1口メモ

- **炊飯メニュー** キーを押すと炊飯(吸水･本炊き･むらし)を開始し、終了すると自動的に保温に切り換わります。
- 炊き上がり直後は、ごはんの中央部がややくぼんで見えることがあります。
  これは、IH加熱の特徴で、内なべ自体が発熱して、ごはんを包み込んでおいしく炊き上げるためです。
- 炊飯中・保温中および取消後も本体が熱いときは、蒸気の調整や本体を冷ますためにファンは動作します。
- 白米・無洗米・玄米のいずれかで炊飯すると、前回の炊飯メニューを記憶しています。
  (白米・無洗米は、**かたさ** キーで調節した仕上がりも記憶します)
- 無洗米で炊くと、底が少し焦げることがあります。これはお米のでんぷん質などが溶け出したものが底に沈澱しやすくなるからです。

簡単メニューキーの使いかた

保温中のごはんと市販の「チャーハンの素」「雑炊の素」を使うと、手軽に調理ができます。

1 保温中のごはんに チャーハンの素を入れる

● 保温中のごはんに「チャーハンの素」または、「雑炊の素」を入れ、まんべんなくかき混ぜます。(チャーハンのときはお好みで溶き卵を入れ、軽く混ぜる。雑炊のときは、記載されている分量の水を入れ、溶き卵は加熱後に入れる)

一度に調理できる分量の目安と時間

(杯は、お茶碗での目安)

	チャーハン		雑　炊	
	調理できる分量	時間	調理できる分量	時間
1.0L タイプ	2～4杯分(250～500g)	13～16分	1～2杯分(120～240g)	12～16分
1.8L タイプ	2～4杯分(250～500g)	13～16分	1～3杯分(120～360g)	12～17分

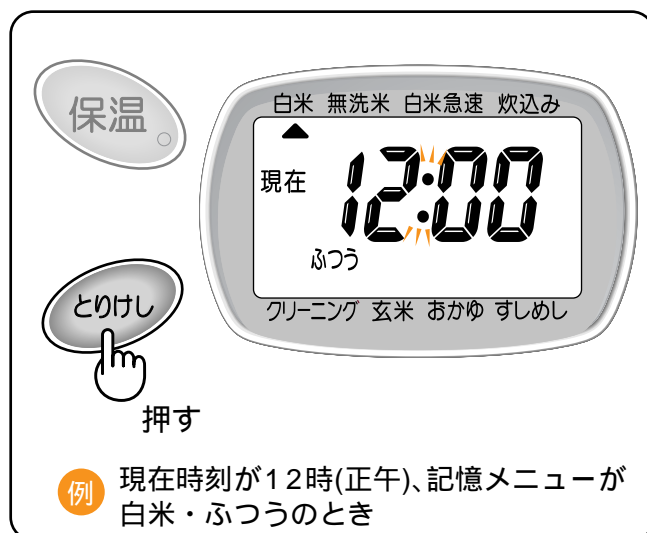
以下の場合は、上手にできないことがあります。

● ごはんの分量が多すぎたり、少なすぎるとき。

● 長時間(24時間以上)の保温で硬くなったごはんを使用したとき。

● 炊き上がりの軟らかいごはんを使用したとき。

2 とりけしキーを 押す

例 現在時刻が12時(正午)、記憶メニューが白米・ふつうのとき

● とりけし キーを押し、保温運転を取り消します。保温経過時間の表示が現在時刻に変わります。

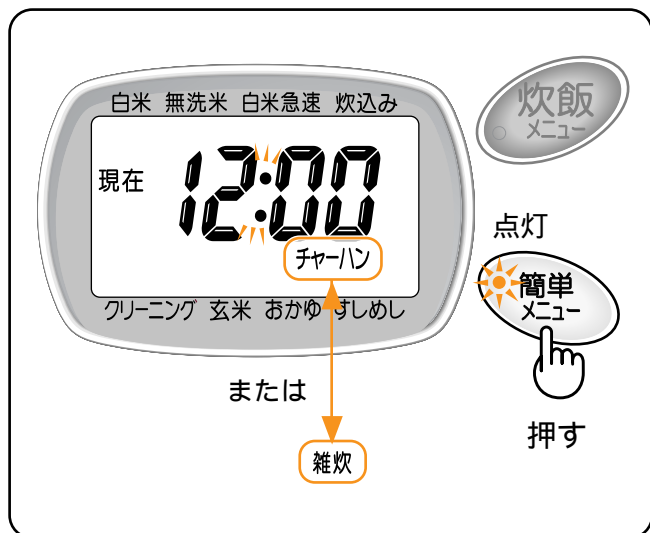
お願い

● 米からの調理は、できません。

● 使用するごはんは、保温中のものを使います。(冷めたごはんは使用しないでください)

● 市販の「チャーハンの素」「雑炊の素」に記載されているごはんや、水(雑炊のとき)などの分量をお守りください。

● 生の食材・油は使わないでください。
使用する材料として記載されている卵などは、お使いいただけます。

3 簡単メニューキーを押す

- 簡単メニュー キーを押すごとに
「**チャーハン**」⇔「**雑炊**」の表示が交互に点灯しますので、ご希望のメニューを選びます。
- 選択すると10秒後に加熱を開始します。
変更するときは、とりけし キーを押して、選び直します。
- でき上がりまでの残時間を表示します。
  - チャーハン ……… 7分前から
  - 雑炊 ……………… 3分前から

4 加熱終了音「ピー♪」が鳴れば ごはんをほぐす

- 底からまんべんなくかき混ぜます。
- でき上がり後は、取消状態になります。
(保温には、切り換わりません)

ご使用後は

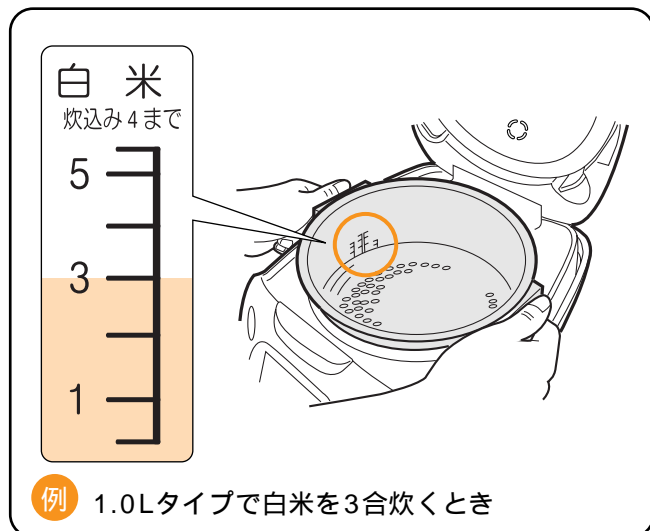
差込プラグを抜きます。

予約炊飯のしかた

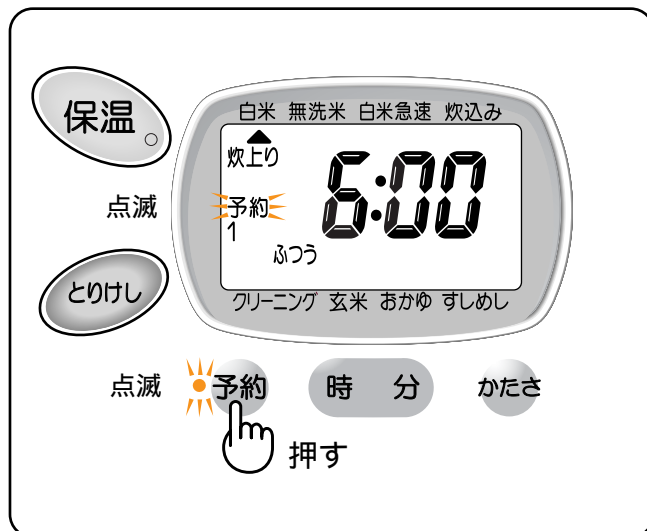
炊き上がり時刻を3通り登録することができます。

例 **「予約1」に午前6:30に炊き上がるように登録する。**

1 米を洗って水加減し 内なべをセットする

例 1.0Lタイプで白米を3合炊くとき

- 平らな所で、内なべの水位目盛を目安に水加減します。
- 米を水平にならします。
- ふた加熱板と蒸気キャップが付いていることを確認し、ふたを "カチッ" と音がするまで確実に閉め、差込プラグをコンセントに差し込みます。

（**ふた加熱板・蒸気キャップ**のはずしかた・取り付けかたは、12～13ページ）

2 予約キーを押す

- **予約** キーを押すごとに

→予約1 → 予約2 → 予約3 ─┐（繰り返し）

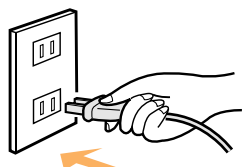
の順に、前回予約した時刻を表示します。

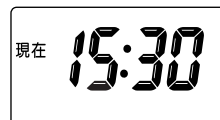
- 工場出荷時の予約時刻は、次のように登録されています。

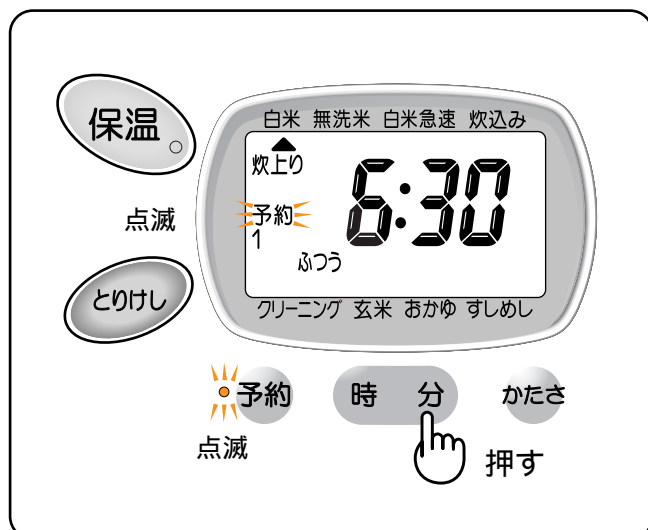
予約1 6:00　予約2 18:00　予約3 12:00

現在時刻の合わせかた

例 午後3：30に合わせるとき

1 **差込プラグをコンセントに差し込む**

2 **時** **または、** **分** **を1秒以上押す**

3 **時** **分** **を押し、現在時刻に合わせる**

- 押し続けると早送りになります。
- 5秒後に点滅から点灯に変わり、時刻合わせが完了します。

3 炊き上がり時刻を合わせる

- 時 分 キーは、それぞれ押し続けると早送りになります。
- 下表の予約できる時刻以前の時刻を設定するとすぐに炊飯を始めます。

予約できる時刻

メニュー		現在時刻から	
		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
白 米	ふつう	50分以降	60分以降
	軟かめ	55分以降	65分以降
	硬 め	50分以降	55分以降
無洗米	ふつう	55分以降	65分以降
	軟かめ	60分以降	70分以降
	硬 め	55分以降	60分以降
急 速		45分以降	50分以降
すしめし		50分以降	55分以降
炊 込 み		予約炊飯しないでください	
お か ゆ		55分以降	65分以降
玄 米		115分以降	130分以降

4 炊飯メニューキーを押す

- 炊飯開始時刻になると、予約ランプが消えて炊飯が始まります。
- 炊き上がれば保温に切り換わります。
  30分以内に底からほぐします。
- 炊飯メニュー キーを押し忘れると、お知らせ音「ピッピッピッ…」が鳴ります。

白米(標準)以外のメニューを炊くとき

- 炊飯メニュー キーを押してご希望のメニューに▲マークを合わせます。
  白米・無洗米のときは、かたさ キーで仕上がりを調節することができます。

ご注意

- 現在時刻は、出荷時に設定していますが、多少ずれている場合があります。
  正確に合わせてください。
- 操作をまちがえた場合は、とりけし キーを押してからやり直してください。
- 12時間以上の予約炊飯はしないでください。水が腐敗するおそれがあります。
- 具や調味料が入るものは、調味料が沈澱したり、腐敗のおそれがあるため、予約炊飯をしないでください。
- 予約キーを押した後、10秒以内に 時 分 キーや 炊飯メニュー キーの操作をおこなわなかった場合は、お知らせ音が「ピッピッピッ…」と鳴り、予約設定が完了していないことをお知らせします。

1口メモ

- 予約した時刻は、記憶します。
  次回からは、予約 キーを押し、炊飯メニュー キーを押すだけの簡単操作になります。

予約炊飯のしかた

お手入れ

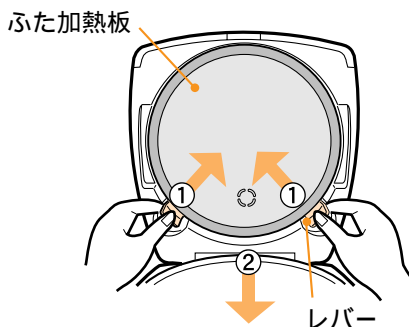
お願い

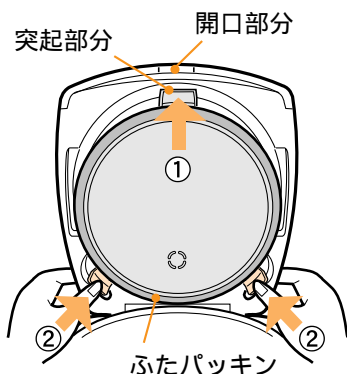
- **シンナー・ベンジン・磨き粉・金属たわしなどは使わないでください。**
- 炊込みや保温の後などで、においや汚れが気になるときは、「**クリーニング**」をお使いください。14ページ

ふた加熱板 / 必ずふたからはずして洗います。

スポンジなどの柔らかいものを使い、食器用洗剤で洗った後、水を拭き取ります。

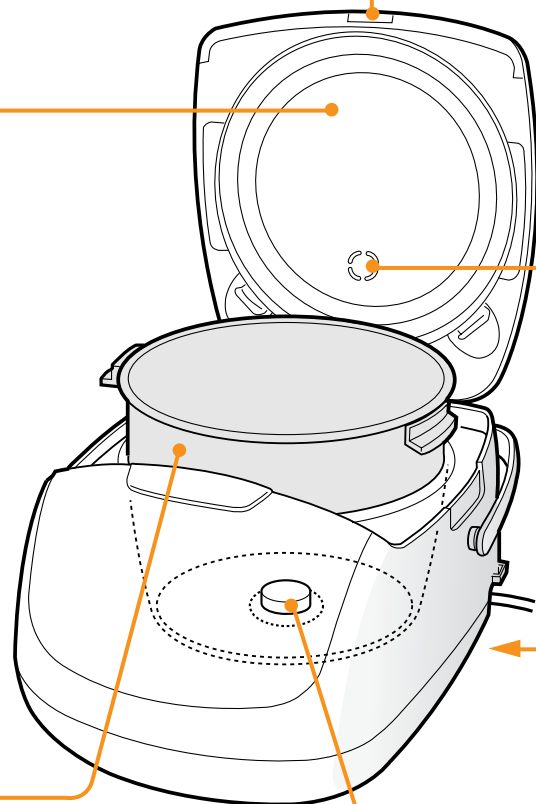
■ はずしかた

① レバー(両側)を矢印の方向(内側)につまみ上げてはずし、
② 下方向手前に抜き取る。

■ 取り付けかた

① ふた加熱板の上部の突起部分を、開口部分に差し込む。
② レバー(両側)を「パチン」と音がするまで押し、固定する。

お願い

- 分解は、しないでください。
- ふたパッキンは、はずしてお手入れできません。無理にふたパッキンを引っ張ると損傷して、炊飯が上手にできません。
そのまま柔らかいもので洗い、水を拭き取ってください。
- ふた加熱板は食器洗い乾燥機や食器乾燥機を使わないでください。熱でレバーが変形し、ふたに取り付けられなくなるおそれがあります。
- お手入れ後は、必ずふた加熱板を取り付けてください。
ふた加熱板を取り付けないと、ふたは閉まりません。

本体・ふた

固く絞ったふきんで拭きます。

内なべ

内側はスポンジなどの柔らかいもので洗います。
外側は洗って水気を拭き取り、さびがでたら、ナイロンたわしでこすり落としてください。

お願い

- 変形するとうまく炊けないことがあります。
- フッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。
  - 付属のしゃもじを使う。
  - スプーンや茶わんなどを入れて洗わない。
  - 酢は使わない。
  - 内側は磨き粉やたわしで洗わない。
  - 泡立器や鋭利な用具は使わない。

ご注意 **使用中に色むらができることがありますが、性能面や衛生上の支障は、ありません。**

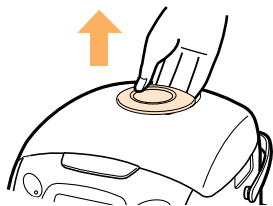
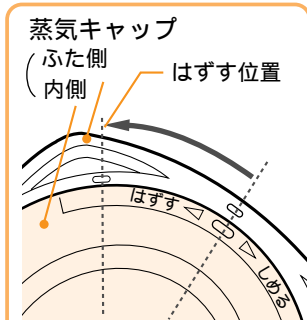
⚠ 注意 ●必ず差込プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなってください。

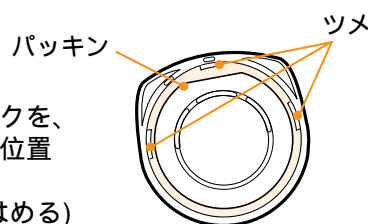
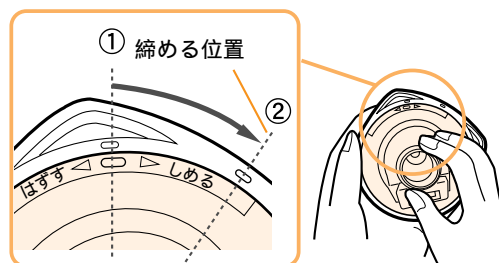
蒸気キャップをはずしたとき、ふたの穴(送風口)には水・異物などを入れないでください。

蒸気キャップ ／ 必ずふたからはずして洗います。

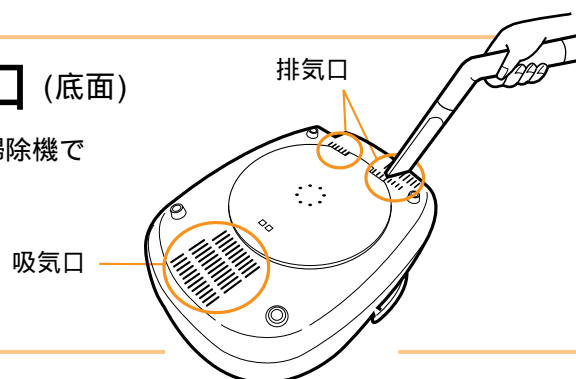
スポンジなどの柔らかいものを使い、食器用洗剤で洗った後、水を拭き取ります。

はずしかた

① 本体から取りはずす。

② 図のように持ち、蒸気キャップ内側を、「はずす」方向(左)に回し、蒸気キャップふた側の ⬭ マークと、内側の ⬭ マークを合わせてはずす。

取り付けかた

① 蒸気キャップ内側の ⬭ マークを、蒸気キャップふた側のはずす位置 ⬭ マークに合わせる。
(ツメに乗り上げないようにはめる)

② 「しめる」方向(右)に蒸気キャップ内側を回し、ふた側の締める位置に ⬭ マークを合わせる。

③ 蒸気キャップの中央部を押さえ、本体ふたに確実にはめる。

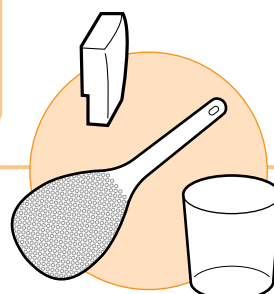
吸気口・排気口 (底面)

吸気口・排気口のごみは、掃除機で吸い取ります。

温度センサー

こびりつきがでたら蒸しふきんをしばらくのせて、固く絞ったふきんで拭き取ります。
こびりつきが取れないときは、紙やすり(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんで拭き取ります。

しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ

スポンジなどの柔らかいもので洗います。

お手入れ

クリーニングの使いかた

炊込みや保温の後などで、においや汚れが気になるときにお使いください。

1 内なべに水を入れる

- ＫＳ－Ｐ１０４…… 白米の水位目盛「1」まで
- ＫＳ－Ｐ１８４…… 白米の水位目盛「2」まで

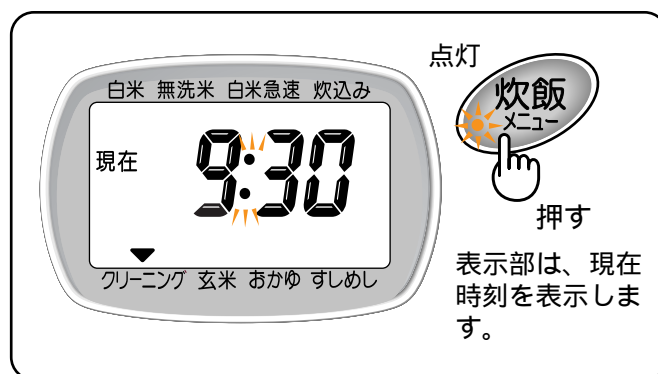
ご注意 水以外(洗剤など)は入れないでください。

2 炊飯メニュー キーを押して「クリーニング」に ▼ マークを合わせる (１０秒後、加熱を開始します)

- 約３０分後、終了音が鳴りクリーニングが完了すると、保温ランプが点灯します。

3 ご使用後は とりけし キーを押す

- 冷めてからお湯を捨て、お手入れしてください。

ご注意 においや汚れによっては、完全に落ちないものもあります。

仕　様

形　名	消費電力　W		炊飯容量(白米)L	外形寸法(約)mm			質　量(約)kg
	炊飯時	保温時(平均)		幅	奥行	高さ	
ＫＳ－Ｐ１０４(1.0Lタイプ)	１０６０	３２	０.０９～１.０	２６１	３６０	２１５	４.０
ＫＳ－Ｐ１８４(1.8Lタイプ)	１２７０	４４	０.１８～１.８	２９１	３９５	２４５	４.８

- 定格電圧１００Ｖ、５０Ｈｚ、６０Ｈｚ共用。
- 差込プラグを差し込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、約1.5Ｗの電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。
- 保温時の消費電力は、室温２０℃での安定時平均消費電力です。

付属品　しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ(1カップ：約１８０ｍＬ)・取扱説明書(保証書付)

炊飯できる米の量と炊き上がりまでの目安時間

時間は、米や具の種類･室温･水温･水加減･電圧で変わります。
(条件：電圧１００Ｖ・室温２０℃・水温１８℃・水加減標準での目安の時間です)

メニュー		白　米			無洗米			急速	すしめし	炊込み		玄米	おかゆ	
		ふつう	軟かめ	硬め	ふつう	軟かめ	硬め			炊込み	おこわ		全がゆ	5分がゆ
水位目盛		白米			無洗米			※白米	すしめし	※白米	おこわ	玄米	全がゆ	5分がゆ
炊飯容量(カップ)	1.0Lタイプ	0.5～5.5			0.5～5.5			1～5.5		1～4			0.5～1.5	0.5～1
	1.8Lタイプ	1～10			1～10			2～10		2～7			0.5～2.5	0.5～1.5
炊飯時間(分)	1.0Lタイプ	39～46	41～50	36～45	40～51	43～52	38～48	31～37	37～42	39～55	38～49	97～100	45～52	45～50
	1.8Lタイプ	40～54	44～59	36～51	44～61	45～65	41～56	32～41	40～49	45～58	44～52	99～102	46～55	46～53

※無洗米で炊く場合は、無洗米の水位目盛に水加減してください。

お料理ノート

このお料理ノートで使用しているカップは、米1カップ　0.18L(約1合)です。

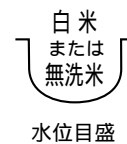
炊　込　み

コツとポイント

- 米や具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
- 具の量は、米の30〜50%が適量です。(米1カップにつき具の量は45〜75g)
具は小さめに切り、米と混ぜないで米の上にのせて炊飯してください。
- 調味料を入れる場合は、調味料と水(または、だし汁)を合わせて、内なべの水位目盛に水加減します。その後、底からよくかき混ぜてください。調味料が沈澱すると、うまく炊けないことがあります。
- 具や調味料を入れるとおこげが強くなります。
- とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと早切れし、うまく炊けないことがあります。
- 水分の出る具(きのこ類・大根・貝など)を加えると軟らかめに、水分を吸収する具を入れると硬めに仕上がります。お好みで水加減を調節してください。
- 予約炊飯はしないでください。調味料が沈澱したり腐敗するおそれがあります。
- 保温はしないでください。においや変質の原因となります。
- お湯や冷めていないだし汁で炊飯しないでください。
- 市販の料理本のレシピでは、うまく炊けないことがあります。
- 無洗米で炊く場合は、無洗米の水位目盛に水加減してください。
炊飯メニューは、「炊込み」を選択して炊飯してください。

わが家の人気ナンバーワン

鶏五目ごはん

水位目盛	炊飯容量	
白米 または 無洗米	1.0L	1〜4カップ
	1.8L	2〜7カップ

材　料　(4人分)

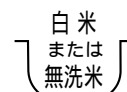
米 ………… カップ2
鶏もも肉 ………… 100g
絹さや ………… 少々
にんじん ………… 1/4本(約40g)
糸こんにゃく ………… 30g
油揚げ(油抜きしたもの) ………… 1枚
干ししいたけ ………… 中1枚
A
- 干ししいたけのもどし汁　カップ1
- 酒 ………… 大さじ3
- 塩 ………… 小さじ1
- 砂糖 ………… 大さじ1
- しょうゆ ………… 大さじ1

作りかた

1. 水でもどした干ししいたけ・にんじん・油揚げを千切りにする。鶏もも肉も同じ位の大きさに切る。
糸こんにゃくは、水気を取り、2〜3センチの長さに切る。
2. 洗った米を内なべに入れ、Aと水で、**白米(または無洗米)の水位目盛**「**2**」に水加減する。
3. 具を米の上にのせる。
4. [**炊飯メニュー**]キーを押し「**炊込み**」に▲マークを合わせる。
5. 炊き上がったらごはんをほぐし、器に盛って、塩ゆでした絹さやを細かく切って散らす。

春の香りを運ぶ

たけのこごはん

白米
または
無洗米

水位目盛

1.0L	1～4カップ
1.8L	2～7カップ

炊飯容量

材　料　(4人分)

米 ……………………………… カップ2
ゆでたけのこ …………………… 150g
油揚げ(油抜きしたもの) ………… 1枚
木の芽 …………………………… 少々
Ⓐ ┌ 酒・砂糖・しょうゆ … 各大さじ1
　 └ だし汁 ……………………… 大さじ2
Ⓑ ┌ 酒 …………………………… 大さじ2
　 │ 薄口しょうゆ ……………… 大さじ1
　 └ 塩 …………………………… 小さじ ⅔

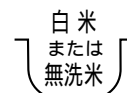
作りかた

❶ たけのこはいちょう切り、油揚げは長さ2センチの千切りにする。
❷ 鍋に❶とⒶを入れて中火で煮つめる。
❸ 洗った米を内なべに入れ、Ⓑと水で、**白米(または無洗米)の水位目盛**「**2**」に水加減する。
❹ ❷を米の上にのせ 炊飯メニュー キーを押し、「**炊込み**」に▲マークを合わせる。
❺ 炊き上がったらごはんをほぐし、器に盛って木の芽をあしらう。

コツとポイント

● たけのこの根元は炊込みごはんに、真ん中は煮もの、先の部分は吸いものに最適です。

からだ想いの家族の味

ひじきごはん

水位目盛

1.0L	1～4カップ
1.8L	2～7カップ

炊飯容量

材　料　(4人分)

米 ……………………………… カップ3
油揚げ(油抜きしたもの) ………… 1枚
にんじん …………………… ⅓ (約60g)
ひじき(もどしたもの) …………… 80g
サラダ油 ………………………… 大さじ1
Ⓐ ┌ みりん ……………………… 大さじ2
　 │ 酒・しょうゆ ……………… 各大さじ1
　 └ だし汁 ……………………… 50mL
Ⓑ ┌ 酒・薄口しょうゆ …… 各大さじ1
　 └ 塩 …………………………… 小さじ1
だし汁(目安) ………………… 約700mL

作りかた

❶ 油揚げと、にんじんを千切りにする。
❷ 鍋に油を熱し、❶とひじきを炒め、Ⓐを入れて煮汁がなくなるまで煮る。
❸ 洗った米を内なべに入れ、Ⓑを加えて**白米(または無洗米)の水位目盛**「**3**」まで冷ましただし汁を入れて混ぜ、❷をのせる。
❹ 炊飯メニュー キーを押し、「**炊込み**」に▲マークを合わせる。
❺ 炊き上がったらほぐす。

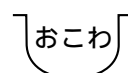
おこわ

炊飯器で作るおこわは、せいろで作るもち米100%のおこわとは、食感や味は異なりますが、時間も手間も省け、手軽にいただけます。

コツとポイント

- 無洗米で炊く場合も、おこわの水位目盛に水加減してください。
  炊飯メニューは「炊込み」を選択して炊飯してください。
- 赤飯は・・・
  ・あずきは皮が破れないように、弱火でやや硬めにゆでてください。
  ・水加減した後はすぐに炊いてください。時間がたつとあずきが水を吸って、うまく炊けないことがあります。

お祝いの日のごちそう

赤　飯

水位目盛

1.0L	1～4 カップ
1.8L	2～7 カップ

炊飯容量

材　料　**(4人分)**

米 ………………………… カップ ½
もち米 …………………… カップ2½
あずき …………………………… 50g
塩 ………………………… 小さじ½

作りかた

❶ あずきは一度ゆでこぼし、新しい水でやや硬めにゆで、あずきとゆで汁を分けて冷ます。

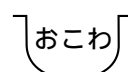
❷ 洗った米・もち米を内なべに入れ、ゆで汁と水で**おこわの水位目盛**「**3**」に水加減し、塩を入れてかき混ぜる。

❸ あずきを米の上にのせる。このときにかき混ぜないでください。

❹ **炊飯メニュー** キーを押し、「**炊込み**」に▲マークを合わせる。

❺ 炊き上がったらほぐす。

手軽に本格おこわ

山菜おこわ

水位目盛

1.0L	1～4 カップ
1.8L	2～7 カップ

炊飯容量

材　料　**(4人分)**

米 ………………………… カップ1
もち米 …………………… カップ2
山菜ミックス(水煮) ………… 200g
油揚げ(油抜きしたもの) ………… 1枚
Ⓐ 酒 ………………………… 大さじ2
Ⓐ しょうゆ ………………… 大さじ1
Ⓐ 塩 ………………………… 小さじ½

作りかた

❶ 油揚げは短冊に切る。山菜は水を切っておく。

❷ 洗った米・もち米を内なべに入れ、Ⓐと水で**おこわの水位目盛**「**3**」に水加減する。

❸ ❶を米の上にのせる。

❹ **炊飯メニュー** キーを押し、「**炊込み**」に▲マークを合わせる。

❺ 炊き上がったらごはんをほぐし、器に盛ってお好みで白ごまをかける。

おかゆ

コツとポイント

- 水加減でさらりとした「5分がゆ」と、重湯がほとんどない「全がゆ」を炊き分けられます。お好みで水位目盛を選んでください。
- 具の量は、米の30〜50%が適量です。(米1カップにつき、具の量は45〜75g)
- 調味料は必ず炊き上がってから加えてください。
  とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと、うまく炊けないことがあります。
- 米と具を混ぜると、うまく炊けないことがあります。調味料と水で水加減した後に、具を米の上にのせてください。
- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。時間がたつとのり状になり、具を入れた場合は、においや変質の原因になります。
- 無洗米で炊く場合も、おかゆの水位目盛に水加減してください。
  炊飯メニューは「おかゆ」を選択して炊飯してください。
- おかゆはできたてが一番。食べるタイミングに合わせて炊きましょう。

さらりとした味わいが朝食にピッタリ

白がゆ

水位目盛

(全がゆ)

1.0L	0.5〜1.5カップ
1.8L	0.5〜2.5カップ

(5分がゆ)

1.0L	0.5〜1　カップ
1.8L	0.5〜1.5カップ

炊飯容量

材料 (4人分)

米 ………………………………… カップ1

作りかた (5分がゆの場合)

1. 洗った米を内なべに入れ、**5分がゆの水位目盛「1」**に水加減する。
   (全がゆの場合は、全がゆの水位目盛に水加減する。)
2. 炊飯メニュー キーを押し、「**おかゆ**」に▼マークを合わせる。
3. 炊き上がったら、軽くかき混ぜる。

1.0Lタイプ

鶏肉が入ってもさっぱりした

中華風鶏がゆ

水位目盛

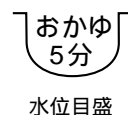
1.0L	0.5〜1　カップ
1.8L	0.5〜1.5カップ

炊飯容量

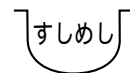
材料 (4人分)

米 ………………………………… カップ1
鶏むね肉(皮なし) ………………… 50g
Ⓐ［酒 ………………………… 大さじ1
　 しょうゆ ………………… 小さじ1
Ⓑ［鶏がらスープの素(粉末) …… 大さじ1
　 塩 ……………………… 小さじ½

作りかた

1. なべに鶏肉とかぶるくらいの水を入れて火にかけ、鶏肉に火が通ったら取り出す。あら熱がとれたら手で細かくさき、Ⓐをふりかけて下味をつける。
2. 洗った米を内なべに入れ、❶のゆで汁と水で **5分がゆの水位目盛「1」**に水加減する。
3. 炊飯メニュー キーを押し、「**おかゆ**」に▼マークを合わせる。
4. 炊き上がったら、❶の鶏肉と調味料Ⓑを入れてよく混ぜる。

おすしの基本　すしめし

コツとポイント

- 無洗米で炊く場合も、すしめしの水位目盛に水加減してください。
  炊飯メニューは「すしめし」を選択して炊飯してください。

すしめし
水位目盛

	炊飯容量
1.0L	1~5.5カップ
1.8L	2~10 カップ

材　料　**(4人分)**

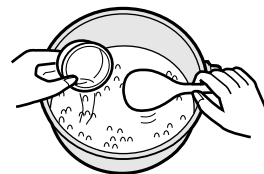
米 ……………………………… カップ3
昆布 …………………………… 10センチ

合わせ酢
イ
- 酢 ………… 大さじ5
- 砂糖 ……. 大さじ3 ⅓
- 塩………… 大さじ1

または
ロ
- 酢 ………… 大さじ5
- 砂糖 ……. 大さじ3 ½
- 塩 ………… 小さじ2

合わせ酢はお好みにより調整してください。
魚介類を使ったおすしは甘さを抑えて イ
ちらしずし・いなりずしは甘めの ロ

作りかた

1. 昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4～5カ所入れる。
2. 洗った米を内なべに入れ、**すしめしの水位目盛**「**3**」に水加減し、❶の昆布をのせる。
3. **炊飯メニュー** キーを押し、「**すしめし**」に ▼ マークを合わせる。
4. 炊き上がれば、昆布を取り出し、飯台にごはんを移す。
5. 合わせ酢を全体にかけ、うちわであおぎながら切るように混ぜる。
   乾燥しないように濡れふきんをかける。

栄養バランスのすぐれた 玄　米

コツとポイント

- 具を入れるときは固い材料と合わせてください。
  大豆・黒豆・あずきなどの豆類、ちりめんじゃこ・栗・根菜類などは玄米とのバランスがとれ、おいしくいただけます。

水位目盛

	炊飯容量
1.0L	1~4　カップ
1.8L	2~7　カップ

材　料　**(4人分)**

玄米 …………………………… カップ2

作りかた

1. もみがらなどを取り除きながら、たっぷりの水で4～5回洗う。
2. 洗った玄米を内なべに入れ、**玄米の水位目盛**「**2**」に水加減する。
3. **炊飯メニュー** キーを押し「**玄米**」に ▼ マークを合わせる。
4. 炊き上がればほぐす。

お料理ノート

故障かな？

修理を依頼される前に、● 印の項目をもう一度お調べください。

こんなとき ↓ ／ 調べるところ →		内なべが本体に入っていない	米の量・水加減をまちがえた	付属の計量カップを用いていない	十分に洗米しなかった	調味料を入れた後、よくかき混ぜなかった	内なべの底が変形していたり、温度センサーに異物が付いている	内なべの縁・ふたパッキンにごはん粒などが付いている	内なべ・ふた加熱板をきれいにお手入れしなかった	蒸気キャップを付け忘れた	炊飯メニューをまちがえた	アルカリ度の強い水を使った	ごはんが炊き上がってすぐにほぐさなかった	冷めたごはんを 白米以外のごはんを 長時間 保温した
参照ページ		—	4・6	4・6	4・6	15	2・13	—	12	6・10	6・15	2	4・7	2
炊き上がったごはんが	硬すぎる		●	●	●	●	●	●			●	●		
	しんが残る(生煮えになる)		●	●	●	●	●	●			●	●		
	軟らかすぎる		●	●			●				●	●		
	におう				●				●					
ひどくこげる			●	●	●		●		●		●			
ふきこぼれる			●	●	●		●	●		●	●			
蒸気口以外から蒸気がもれる								●		●				
保温中のごはんが	におう				●				●	●			●	●
	黄変する		●	●	●		●	●		●		●	●	●
	硬くなる		●	●				●				●	●	●
多量につゆが付く			●				●						●	
「炊飯メニュー」,「簡単メニュー」や「保温」キーを押した後、取消状態になっている		●												

こんなとき	調べるところ
使用中に音がする	●「**ブーン**」「**シューッ**」と音がするのは、内部の熱を外へ逃すためにファンが回っているためです。7 ページ ● 炊飯·保温時に「**ジー**」と音がすることがありますが、異常ではありません。 ● 炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がしますが、異常ではありません。
予約時刻に炊けない	● 現在時刻が合っているか、確認してください。10 ページ ● 予約1・予約2・予約3の選択が合っているか確認してください。 ● 停電がありませんでしたか？ ● 予約できる時刻より以前の時刻を設定しませんでしたか?11 ページ
炊飯するとき、においがする	● お買いあげ後、最初に炊飯するときは、においがする場合があります。ご使用とともになくなりますが、気になる場合は「**クリーニング**」をお使いください。14 ページ
ふたが閉まりにくい **ふたが閉まらない**	● 内なべの縁・ふたパッキンにごはん粒などが付いていませんか? ● ふた加熱板は、正しく取り付けられていますか?12 ページ ● 内なべは、正しく入っていますか？
おかゆがのり状になる	● 長時間の予約炊飯をしませんでしたか? ● おかゆを保温しませんでしたか? ● 長時間の停電がありませんでしたか？
停電になった **表示部にE3,E4を表示した**	● 停電の長さにより、うまく炊けないことがあります。 とりけし キーを押して炊き上がり状態を確認してください。
時計表示がC0 表示になる **または差込プラグを抜くと** **時計表示が消える**	① とりけし キーを押してください。表示部に --:-- を表示します。 ②現在時刻(予約時刻)を合わせ直して、ご使用ください。10 ページ 差込プラグを抜くと、再度時計表示が消えるときは、内蔵のバックアップ用電池が切れていることが考えられます。お買いあげの販売店または、お客様ご相談窓口にお問い合わせください。
表示部にE 1,E2を表示した	● 発電機を使用したり、延長コードの使用、たこ足配線などで電源・電圧が異常に高くなったときや低くなったときなどに表示します。 とりけし キーを押し、別のコンセントをお使いください。
表示部にC 1～C 7を表示した	● お買いあげの販売店または、お客様ご相談窓口にお問い合わせください。
白米以外のメニューがうまく炊けない	● お料理ノートの「コツとポイント」を確認してください。15～19 ページ ● 具や調味料が入るものは、予約炊飯しないでください。11 ページ

故障かな？

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 持込修理

1 「故障かな?」20,21ページ を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず差込プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

保証書(一体)

- **保証期間…お買いあげの日から1年です。**
  保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。
  保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、ＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切後、6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

- 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

長期ご使用の場合は商品の点検を!

こんな症状はありませんか？

- キーを押しても作動しないときがある。
- コードや差込プラグ・本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- 内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。
なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

便利メモ

お客様へ ……お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年　月　日	電話(　　　)　　ー

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」は、
お買いあげの販売店へご連絡ください。

転居や贈答品などで、保証書記載の販売店にご相談できない場合は、下記窓口にご相談ください。

●製品の故障や部品のご購入に関するご相談は…… **シャープ修理相談センター** へ
●製品のお取扱い方法、その他ご不明な点は……… **シャープお客様相談センター** へ

シャープ修理相談センター

●**修理相談センター**（沖縄・奄美地区を除く）
■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時（年末年始を除く）

0570-02-4649
当ダイヤルは、全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
呼出音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせいたします。
(注) 携帯電話・PHSからは、下記電話におかけください。

		〈東日本地区〉	〈西日本地区〉
●**携帯電話／PHS**でのご利用は……	(一般電話)	043-299-3863	06-6792-5511
●**FAX**を送信される場合は…………	(FAX)	043-299-3865	06-6792-3221

●**沖縄・奄美地区**については、下表の「那覇サービスセンター」にご連絡ください。

◎ **「持込修理」**および**「部品購入」**のご相談 は、上記**「修理相談センター」**のほか、
下記地区別窓口にても承っております。

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）
〔ただし、沖縄・奄美地区〕は…＊月曜～金曜：午前9時～午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）

担当地区	拠点名	電話番号	郵便番号	所在地
北海道地区	札　幌 サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北地区	仙　台 サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002	仙台市若林区卸町東3-1-27
関東地区	さいたま サービスセンター	048-666-7987	〒330-0038	さいたま市宮原町2-107-2
	宇都宮 サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833	宇都宮市不動前4-2-41
	東　京 テクニカルセンター	03-5692-7765	〒114-0013	東京都北区東田端2-13-17
	多　摩 サービスセンター	042-586-6059	〒191-0003	日野市日野台5-5-4
	千　葉 サービスセンター	047-368-4766	〒270-2231	松戸市稔台295-1
	横　浜 サービスセンター	045-753-4647	〒235-0036	横浜市磯子区中原1-2-23
東海地区	静　岡 サービスセンター	054-285-9340	〒422-8006	静岡市曲金6-8-44
	名古屋 サービスセンター	052-332-2623	〒454-8721	名古屋市中川区山王3-5-5
北陸地区	金　沢 サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801	石川郡野々市町御経塚町4-103
近畿地区	京　都 サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102	京都市南区上鳥羽菅田町48
	大　阪 テクニカルセンター	06-6794-5611	〒547-8510	大阪市平野区加美南3-7-19
	神　戸 サービスセンター	078-453-4651	〒658-0082	神戸市東灘区魚崎北町1-6-18
中国地区	広　島 サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113	広島市安佐南区西原2-13-4
四国地区	高　松 サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065	高松市朝日町6-2-8
九州地区	福　岡 サービスセンター	092-572-4652	〒816-0081	福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄･奄美地区	那　覇 サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002	那覇市曙2-10-1

シャープお客様相談センター

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時（年末年始を除く）

東日本相談室	TEL **043-297-4649**	FAX **043-299-8280**	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
西日本相談室	TEL **06-6621-4649**	FAX **06-6792-5993**	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72

●所在地・電話番号などについては変更になることがありますので、その節はご容赦願います。(0205)

● 製品についてのお問い合わせは… シャープお客様相談センター	東日本相談室　TEL 043-297-4649　FAX 043-299-8280 西日本相談室　TEL 06-6621-4649　FAX 06-6792-5993
《受付時間》月曜～土曜：午前9時～午後6時　日曜・祝日：午前10時～午後5時（年末年始を除く）	
● 修理のご相談は…	23ページ記載の「お客様ご相談窓口のご案内」をご参照ください。
● シャープホームページ	http://www.sharp.co.jp/

シャープ株式会社

本　　　　　社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in China
9HV3180000028 03AA CN ①

KS-P104
KS-P184

IH ジャー炊飯器 KS-P104 KS-P184 取扱説明書